



**РУП «Институт мясо-молочной  
промышленности»**

# **КАТАЛОГ РАЗРАБОТОК**



**СЛИВКИ**

**МОЛОКО  
ПИТЬЕВОЕ**



**КИСЛОМОЛОЧНАЯ  
ПРОДУКЦИЯ**




220075, г. Минск, пр-т Партизанский, 172


[www.instmmp.by](http://www.instmmp.by)

[info@instmmp.by](mailto:info@instmmp.by)

[instmmp.by@yandex.by](mailto:instmmp.by@yandex.by)

тел/факс +375 17 373-38-52

 [meat\\_dairy\\_institut](https://www.instagram.com/meat_dairy_institut)

 [t.me/instmmp](https://t.me/instmmp)

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>МОЛОКО ПАСТЕРИЗОВАННОЕ ДЛЯ ПЕРЕРАБОТКИ</b>	
ТУ ВУ 100098867.221-2007 .....	5
<b>МОЛОКО СТЕРИЛИЗОВАННОЕ ОБОГАЩЕННОЕ ЖЕЛЕЗОМ И ВИТАМИНОМ С ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ</b>	
ТУ ВУ 100377914.517-2005 .....	6
<b>МОЛОКО ОБЕЗЖИРЕННОЕ ПАСТЕРИЗОВАННОЕ</b>	
ТУ РБ 100098867.133-2002.....	7
<b>МОЛОКО КОЗЬЕ СЫРОЕ</b>	
ТУ ВУ 100377914.518-2005 .....	9
<b>МОЛОКО ОВЕЧЬЕ СЫРОЕ</b>	
ТУ ВУ 100098867.400-2016 .....	10
<b>МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ ПАСТЕРИЗОВАННОЕ ИЗ КОЗЬЕГО МОЛОКА</b>	
ТУ ВУ 100377914.529-2005 .....	11
<b>МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ</b>	
ТТИ РБ 100098867.429-2017.....	12
<b>МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА</b>	
ТТИ ВУ 100098867.431-2016 .....	13
<b>СЛИВКИ-СЫРЬЕ</b>	
ТТИ ВУ 100098867.459-2016 .....	14
<b>СЛИВКИ ПИТЬЕВЫЕ</b>	
ТТИ ВУ 100098867.432-2016 .....	15
<b>МОЛОКО ДЕТСКОЕ СТЕРИЛИЗОВАННОЕ</b>	
ТТИ ВУ 100098867.162-2009 .....	16
<b>СЛИВКИ-СЫРЬЕ</b>	
ТТИ ВУ 100098867.300-2012 .....	17
<b>СЛИВКИ ПИТЬЕВЫЕ</b>	
ТТИ РБ 100098867.142-2008.....	18
<b>СЛИВКИ ИЗ МОЛОЧНОЙ СЫВОРОТКИ</b>	
ТУ ВУ 100098867.356-2014 .....	19
<b>ПРОДУКТЫ КИСЛОМОЛОЧНЫЕ НИЗКОЛАКТОЗНЫЕ ДИЕТИЧЕСКОГО ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ</b>	
ТУ ВУ 100098867.322-2013 .....	20
<b>БИОПРОДУКТЫ КИСЛОМОЛОЧНЫЕ ДЕТСКОГО ДИЕТИЧЕСКОГО ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ ДЛЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА</b>	
ТУ ВУ 100098867.293-2012 .....	21
<b>БИОПРОДУКТЫ КИСЛОМОЛОЧНЫЕ «БИОЛЮКС»</b>	
ТУ ВУ 100098867.186-2005 .....	22
<b>БИОПРОДУКТЫ КИСЛОМОЛОЧНЫЕ «БИФИДОБАКТ» ДИЕТИЧЕСКОГО ЛЕЧЕБНОГО И ДИЕТИЧЕСКОГО ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ</b>	
ТУ РБ 02906526.029-98.....	23
<b>БИОПРОДУКТЫ КИСЛОМОЛОЧНЫЕ «БИФИТАТ» ДИЕТИЧЕСКОГО ЛЕЧЕБНОГО И ДИЕТИЧЕСКОГО ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ</b>	
ТУ РБ 02906526.047-98.....	24

<b>ПРОДУКТЫ КИСЛОМОЛОЧНЫЕ</b>	
ТУ ВУ 100098867.101-2021 .....	25
<b>НАПИТКИ КИСЛОМОЛОЧНЫЕ, ОБОГАЩЕННЫЕ БИФИДОБАКТЕРИЯМИ</b>	
ТУ ВУ 100098867.238-2010 .....	26
<b>ПРОДУКТЫ КИСЛОМОЛОЧНЫЕ</b>	
ТТИ ВУ 100098867.434-2017 .....	27
<b>ПРОДУКТЫ ИЗ ПАХТЫ</b>	
ТУ ВУ 100098867.190-2005 .....	28
<b>КЕФИР ДЕТСКИЙ</b>	
ТТИ ВУ 100098867.164-2009 .....	29
<b>КЕФИР ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА</b>	
ТТИ ВУ 100098867.430-2016 .....	30
<b>КЕФИР</b>	
ТТИ ВУ 100098867.428-2017 .....	31
<b>КЕФИРНЫЕ ПРОДУКТЫ</b>	
ТИ ВУ 100098867.540-2019 .....	32
<b>ЙОГУРТЫ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ</b>	
ТУ ВУ 100098867.232-2009 .....	33
<b>ЙОГУРТЫ</b>	
ТТИ ВУ 100098867.440-2017 .....	34
<b>СМЕТАНА</b>	
ТТИ ВУ 100098867.433-2016 .....	35
<b>ТВОРОГ «СТОЛОВЫЙ»</b>	
ТУ ВУ 100098867.245-2010 .....	36
<b>ТВОРОГ ЗЕРНЕННЫЙ</b>	
ТУ ВУ 100098867.192- 2006 .....	37
<b>ПУДИНГ ТВОРОЖНЫЙ «ЛАСУНАК»</b>	
ТУ ВУ 100098867.209-2007 .....	38
<b>ПРОДУКТЫ ИЗ ТВОРОГА</b>	
ТУ ВУ 100098867.230-2009 .....	39
<b>ПРОДУКТЫ МОЛОЧНЫЕ ПАСТООБРАЗНЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ</b>	
ТУ ВУ 100377914.584-2010 .....	40
<b>ТВОРОГ</b>	
ТТИ ВУ 100098867.468-2017 .....	41
<b>МАССЫ И СЫРКИ ТВОРОЖНЫЕ</b>	
ТТИ ВУ 100098867.457-2016 .....	42
<b>МОРОЖЕНОЕ</b>	
ТТИ ВУ 100098867.466-2017 .....	43
<b>МОЛОКО ОБЕЗЖИРЕННОЕ-СЫРЬЕ</b>	
ТТИ ВУ 100098867.460-2016 .....	44
<b>ПАСТЫ ТВОРОЖНЫЕ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ ДОШКОЛЬНОГО И ШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА</b>	
ТТИ ВУ 100098867.390-2017 .....	44
<b>ТВОРОГ ЗЕРНЕННЫЙ</b>	
ТТИ ВУ 100098867.501-2017 .....	45
<b>СЫРКИ ТВОРОЖНЫЕ ГЛАЗИРОВАННЫЕ</b>	
ТТИ ВУ 100098867.502-2017 .....	46

<b>ВАФЛИ ДЛЯ МОРОЖЕНОГО</b>	
<b>ТУ ВУ 100098867.197-2006 .....</b>	<b>47</b>
<b>МОРОЖЕНОЕ ПЛОМБИР С ПОДСЛАСТИТЕЛЯМИ</b>	
<b>ТУ ВУ 100098867.481-2018 .....</b>	<b>48</b>
<b>МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ ТОПЛЕННОЕ</b>	
<b>ТУ ВУ 100098867.500-2019 .....</b>	<b>49</b>
<b>МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ «А2»</b>	
<b>ТУ ВУ 100098867.550-2020 .....</b>	<b>50</b>
<b>СЛИВКИ ПИТЬЕВЫЕ «А2»</b>	
<b>ТУ ВУ 100098867.555-2021 .....</b>	<b>51</b>
<b>КЕФИР «А2»</b>	
<b>ТУ ВУ 100098867.560-2021 .....</b>	<b>52</b>
<b>ЙОГУРТЫ «А2»</b>	
<b>ТУ ВУ 100098867.574-2021 .....</b>	<b>53</b>
<b>СМЕТАНА «А2»</b>	
<b>ТУ ВУ 100098867.575-2021 .....</b>	<b>54</b>
<b>ТВОРОГ «А2»</b>	
<b>ТУ ВУ 100098867.597-2022 .....</b>	<b>55</b>
<b>КОКТЕЙЛИ КИСЛОМОЛОЧНЫЕ</b>	
<b>ТУ ВУ 100098867.580-2021 .....</b>	<b>56</b>
<b>ПОЛУФАБРИКАТ ТВОРОЖНО-БЕЛКОВЫЙ</b>	
<b>ТУ ВУ 100098867.535-2020 .....</b>	<b>57</b>
<b>ПОЛУФАБРИКАТ МОЛОЧНО-БЕЛКОВЫЙ ДЛЯ КОРМЛЕНИЯ ЖИВОТНЫХ</b>	
<b>ТУ ВУ 100098867.510-2019 .....</b>	<b>58</b>

**МОЛОКО ПАСТЕРИЗОВАННОЕ ДЛЯ ПЕРЕРАБОТКИ**  
**ТУ ВУ 100098867.221-2007**

**Группа продуктов:** молоко коровье

**Назначение продукта и способ получения**

Молоко пастеризованное для переработки, предназначенное для реализации, для переработки при изготовлении пищевых продуктов на предприятиях молочной и иных отраслей пищевой промышленности.

Молоко пастеризованное для переработки из коровьего молока без или с нормализацией по массовой доле жира, подвергнутое пастеризации, охлаждению и упаковке в транспортную тару.

**Виды продукта**

В зависимости от молочного сырья молоко пастеризованное для переработки подразделяют на: из цельного молока, из обезжиренного молока, в том числе восстановленного, из нормализованного молока, в том числе восстановленного, и их смесей.

Молоко пастеризованное для переработки изготавливают массовой долей жира: 0,1%, 0,2%, 0,3%, 0,4, 0,5%, 0,6%, 0,7%, 0,8%, 0,9%, 1,0%, 1,1%, 1,2%, 1,3%, 1,4%, 1,5%, 1,6%, 1,7%, 1,8%, 1,9%, 2,0%, 2,1%, 2,2%, 2,3%, 2,4%, 2,5%, 2,6%, 2,7%, 2,8%, 2,9%, 3,0%, 3,1%, 3,2%, 3,3%, 3,4%, 3,5%, 3,6%, 3,7%, 3,8%, 3,9%, 4,0%, 4,1%, 4,2%, 4,3%, 4,4%, 4,5%, 4,6%, 4,7%, 4,8%, 4,9%, 5,0%, 5,1%, 5,2%, 5,3%, 5,4%, 5,5%, 5,6%, 5,7%, 5,8%, 5,9%, 6,0%, 6,1%, 6,2%, 6,3%, 6,4%, 6,5%, 6,6%, 6,7%, 6,8%, 6,9%, 7,0%, 7,1%, 7,2%, 7,3%, 7,4%, 7,5%, 7,6%, 7,7%, 7,8%, 7,9%, 8,0%, 8,1%, 8,2%, 8,3%, 8,4%, 8,5%, 8,6%, 8,7%, 8,8%, 8,9%, 9,0%.

Внешний вид однородная непрозрачная жидкость без осадка, хлопьев белка, вкус чистый молочный, без посторонних привкусов и запахов, цвет белый, или белый со слегка желтоватым оттенком.

**Разработчик**

Лаборатория технологий цельномолочных продуктов и концентратов,  
конт. тел. (017) 373-38-42

**МОЛОКО СТЕРИЛИЗОВАННОЕ ОБОГАЩЕННОЕ ЖЕЛЕЗОМ  
И ВИТАМИНОМ С ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ  
ТУ ВУ 100377914.517-2005**

**Назначение продукта и способ получения**

Молоко стерилизованное обогатненное железом и витамином С для детского питания предназначено для питания детей от года и старше, а также для профилактического питания всех возрастных групп.

Молоко стерилизованное обогатненное железом и витамином С для детского питания может применяться в качестве дополнительного источника железа и витамина С.

Продукты изготавливают из нормализованного молока, обогатненного сернокислым железом и витамином С, подвергнутого гомогенизации и стерилизации.

**Разработчик**

Отдел биотехнологий, конт. тел. (017)397-38-62

**МОЛОКО ОБЕЗЖИРЕННОЕ ПАСТЕРИЗОВАННОЕ**  
**ТУ РБ 100098867.133-2002**

**Назначение продукта и способ получения**

Молоко обезжиренное пастеризованное получается путем сепарирования молока коровьего. Предназначено для изготовления пищевых продуктов, кормления сельскохозяйственных животных, изготовления кормосмесей и кормовых продуктов.

Массовая доля жира, % не более 0,05.

**Виды продукта**

Молоко обезжиренное пастеризованное не подразделяется на сорта.

**Разработчик**

Лаборатория технологий маслodelия и сыроделия,  
конт. тел. (017) 248-38-31

**МОЛОКО КОЗ ПРОДУЦЕНТОВ ЛАКТОФЕРРИНА ЧЕЛОВЕКА**  
**ТУ ВУ 100098867.309-2012**

**Группа продуктов:** молоко козье

**Назначение продукта и способ получения**

Молоко коз продуцентов лактоферрина человека, предназначенное для реализации в качестве сырья и последующей переработки с целью изготовления молока питьевого и молочных продуктов.

Молоко коз продуцентов лактоферрина человека, не подвергаемое термической или иной обработке, разлагающей лактоферрин.

**Виды продукта**

В зависимости от сырья при осуществлении закупки молока производят его оценку по органолептическим, физико-химическим, микробиологическим показателям и показателям безопасности и по результатам оценки принимается решение о возможных направлениях его переработки.

Внешний вид однородная непрозрачная жидкость без осадка, хлопьев белка, исчезающий при перемешивании, вкус чистый со вкусом и запахом свойственный козьему молоку, цвет белый, белый с серовато-кремоватым оттенком.

**Разработчик**

Лаборатория технологий цельномолочных продуктов и концентратов, конт. тел. (017) 373-38-42



**МОЛОКО КОЗЬЕ СЫРОЕ**  
**ТУ ВУ 100377914.518-2005**

**Группа продуктов:** молоко козье

**Назначение продукта и способ получения**

Молоко козье сырое и предназначенное для реализации, закупки в качестве сырья и последующей переработки с целью изготовления продуктов питания, включая молоко питьевое и молочные продукты.

**Виды продукта**

В зависимости молоко козье от области использования подразделяется на: предназначенное для изготовления продуктов питания, включая молоко питьевое и молочные продукты, предназначенное для изготовления продуктов детского питания.

Внешний вид - однородная непрозрачная жидкость, вкус и запах чистый, со вкусом и запахом свойственным козьему молоку, цвет от белого до светло-кремового.

**Разработчик**

Лаборатория технологий цельномолочных продуктов и концентратов,  
конт. тел. (017) 373-38-42

**МОЛОКО ОВЕЧЬЕ СЫРОЕ**  
**ТУ ВУ 100098867.400-2016**

**Группа продуктов:** молоко сырое

**Назначение продукта и способ получения**

Молоко овечье сырое предназначенное для промышленной переработки.

**Виды продукта**

Внешний вид и консистенция однородная, непрозрачная жидкость без осадка, сгустков, загрязнения, допускается замораживание, вкус, запах чистые, со вкусом и запахом свойственным овечьему молоку, без посторонних привкусов и запахов, не свойственны свежему молоку, цвет от белого до светло - кремового цвета

**Разработчик**

Лаборатория технологий цельномолочных продуктов и концентратов,  
конт. тел. (017) 373-38-42

## МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ ПАСТЕРИЗОВАННОЕ ИЗ КОЗЬЕГО МОЛОКА ТУ ВУ 100377914.529-2005

**Группа продуктов:** молоко козье

### **Назначение продукта и способ получения**

Молоко питьевое козье пастеризованное из козьего молока предназначено для реализации, промышленной переработки и непосредственного употребления в пищу.

Молоко козье пастеризованное, изготавливают из натурального ненормализованного молока козьего путем термической обработки (пастеризация, охлаждение) или молока козьего, нормализованного по массовой доле жира и/или белка с последующей пастеризацией и охлаждением.

### **Виды продукта**

В зависимости молоко козье пастеризованное от используемого сырья изготавливают:

- из цельного молока;
- из нормализованного молока.

Молоко козье пастеризованное из молока козьего цельного с применением нормализации по массовой доле жира изготавливают с массовой долей жира от 1,5% до 5,5%.

Внешний вид – непрозрачная жидкость, консистенция – жидкая однородная нетягучая, вкус и запах – характерные для молока с легким привкусом кипячения, допускается сладковатый привкус, цвет белый со светло-кремовым оттенком, равномерный по всей массе.



### **Разработчик**

Лаборатория технологий цельномолочных продуктов и концентратов,  
конт. тел. (017) 373-38-42

**МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ**  
**ТТИ РБ 100098867.429-2017**

**Типовая технологическая инструкция**  
**по изготовлению молока питьевого к СТБ 1746-2017**

**Назначение продукта и способ получения**

Молоко питьевое предназначено для непосредственного употребления в пищу.

Молоко питьевое изготавливают из коровьего молока и/или молочных продуктов путем термообработки.

**Виды продукта**

Питьевое молоко в зависимости от использования молочного сырья подразделяют:

- из цельного молока;
- из нормализованного молока;
- из обезжиренного молока.

Питьевое молоко в зависимости от режима термической обработки подразделяют на:

- пастеризованное;
- топленое;
- ультрапастеризованное;
- стерилизованное.

Питьевое молоко ультрапастеризованное в зависимости от режима розлива подразделяют на:

- без асептического розлива;
- с асептическим розливом.

Питьевое молоко в зависимости от массовой доли жира изготавливают:

- обезжиренное: менее 0,5 %;
- от 0,5 % до 9,9 %.

**Разработчик**

Сектор стандартизации и нормирования молочной отрасли,  
тел./факс (017) 397-56-44

**МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ  
ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА  
ТТИ ВУ 100098867.431-2016**

**Типовая технологическая инструкция по изготовлению молока  
питьевого для питания детей раннего возраста к СТБ 1860-2016**

**Назначение продукта и способ получения**

Молоко питьевое для питания детей раннего возраста предназначено питания детей первого года жизни в качестве прикорма (начиная с 8 мес.), а также для непосредственного использования в пищу для детей в возрасте от 1 года до 3 лет и других возрастных групп населения.

Молоко питьевое для питания детей раннего возраста изготавливают из коровьего молока с обогащением или без обогащения витаминами и пребиотиками.

**Виды продукта**

Питьевое молоко для питания детей раннего возраста в зависимости от используемого сырья подразделяют на:

- питьевое молоко;
- питьевое молоко обогащенное.

Питьевое молоко для питания детей раннего возраста в зависимости от используемых биологически активных компонентов изготавливают:

- питьевое молоко, обогащенное витамином С;
- питьевое молоко, обогащенное витамином А;
- питьевое молоко, обогащенное витаминами А, С;
- питьевое молоко, обогащенное витаминами А, С, D;
- питьевое молоко, обогащенное витаминами С, В<sub>1</sub>, РР;
- питьевое молоко, обогащенное лактулозой.

Питьевое молоко для питания детей раннего возраста в зависимости от массовой доли жира изготавливают: от 2,0 % до 4,0 % включ.

Питьевое молоко для питания детей раннего возраста в зависимости от способа термической обработки и режима розлива подразделяют на:

- стерилизованное;
- ультрапастеризованное с асептическим розливом.

**Разработчик**

Сектор стандартизации и нормирования молочной отрасли,  
тел./факс (017) 397-56-44

**СЛИВКИ-СЫРЬЕ**  
**ТТИ ВУ 100098867.459-2016**

**Типовая технологическая инструкция по изготовлению  
сливок пастеризованных к СТБ 2277-2016**

**Назначение продукта и способ получения**

Пастеризованные сливки изготавливаются из коровьего молока и предназначены для промышленной переработки.

**Разработчик**

Сектор стандартизации и нормирования молочной отрасли,  
тел./факс (017) 397-56-44

**СЛИВКИ ПИТЬЕВЫЕ**  
**ТТИ ВУ 100098867.432-2016**

**Типовая технологическая инструкция по изготовлению**  
**сливок питьевых к СТБ 1887-2016**

**Назначение продукта и способ получения**

Сливки питьевые предназначены для непосредственного употребления в пищу или для кулинарных целей.

Сливки питьевые изготавливают из коровьего молока и/или молочных продуктов путем термообработки.

**Виды продукта**

Питьевые сливки в зависимости от используемого молочного сырья изготавливают из:

- нормализованных сливок;
- восстановленных сливок;
- их смесей.

Питьевые сливки в зависимости от режима термической обработки подразделяют на:

- пастеризованные;
- стерилизованные;
- ультрапастеризованные.

Питьевые сливки ультрапастеризованные в зависимости от условий розлива подразделяют на:

- без асептического розлива;
- с асептическим розливом.

Питьевые сливки изготавливают с массовыми долями жира: от 10 % до 40 % включ.

**Разработчик**

Сектор стандартизации и нормирования молочной отрасли,  
тел./факс (017) 397-56-44

**МОЛОКО ДЕТСКОЕ СТЕРИЛИЗОВАННОЕ**  
**ТТИ ВУ 100098867.162-2009**

**Типовая технологическая инструкция по  
изготовлению молока детского стерилизованного к СТБ 1860**

**Назначение продукта и способ получения**

Молоко детское стерилизованное предназначено для питания детей первого года жизни в качестве прикорма (начиная с десятимесячного возраста), а также для непосредственного использования в пищу для детей в возрасте от 1 года до 3 лет.

Молоко детское стерилизованное изготавливают из коровьего молока с обогащением или без обогащения витаминами и пребиотиками.

**Виды продукта**

Продукт в зависимости от используемого сырья подразделяют на:

- детское стерилизованное молоко;
- детское стерилизованное обогащенное молоко.

Детское стерилизованное обогащенное молоко в зависимости от используемых компонентов изготавливают:

- детское стерилизованное молоко, обогащенное витамином С;
- детское стерилизованное молоко, обогащенное витамином А;
- детское стерилизованное молоко, обогащенное витаминами А, С;
- детское стерилизованное молоко, обогащенное витаминами А, С, D;
- детское стерилизованное молоко, обогащенное витаминами С, В1, РР;
- детское стерилизованное молоко, обогащенное лактулозой.

Продукт в зависимости от массовой доли жира изготавливают 2,8 %, 3,2 %, 3,5 %.

**Разработчик**

Сектор стандартизации и нормирования молочной отрасли,  
тел./факс (017) 345-56-44



**СЛИВКИ-СЫРЬЕ**  
**ТТИ ВУ 100098867.300-2012**

**Типовая технологическая инструкция по изготовлению  
пастеризованных сливок для отгрузки к СТБ 2277**

**Назначение продукта и способ получения**

Сливки-сырье предназначены для отгрузки на перерабатывающие предприятия.

**Разработчик**

Сектор стандартизации и нормирования молочной отрасли,  
тел./факс (017) 345-56-44

**СЛИВКИ ПИТЬЕВЫЕ**  
**ТТИ РБ 100098867.142-2008**

**Типовая технологическая инструкция по  
изготовлению сливок питьевых к СТБ 1887**

**Назначение продукта и способ получения**

Сливки питьевые предназначены для непосредственного употребления в пищу или для кулинарных целей.

Сливки питьевые изготавливают из коровьего молока и/или молочных продуктов путем термообработки.

**Виды продукта**

В зависимости от молочного сырья сливки питьевые подразделяют:

- из нормализованных сливок;
- из восстановленных сливок;
- из их смесей.

Сливки в зависимости от режима термической обработки подразделяют на:

- пастеризованные;
- стерилизованные;
- УВТ-обработанные.

Сливки изготавливают со следующими массовыми долями жира:

10%, 11%, 12%, 13%, 14%, 15%, 16%, 17%, 18%, 19%, 20%, 21%, 22%, 23%, 24%, 25%, 26%, 27%, 28%, 29%, 30%, 31%, 32%, 33%, 34%, 35%.

**Разработчик**

Сектор стандартизации и нормирования молочной отрасли,  
тел./факс (017) 345-56-44

**СЛИВКИ ИЗ МОЛОЧНОЙ СЫВОРОТКИ**  
**ТУ ВУ 100098867.356-2014**

**Назначение продукта и способ получения**

Сливки из молочной сыворотки получают путем сепарирования подсырной молочной сыворотки и предназначены для промышленной переработки.

**Виды продукта**

Сливки подсырные подразделяются на следующие виды:

- сливки из подсырной молочной сыворотки не пастеризованные;
- сливки из подсырной молочной сыворотки пастеризованные;
- сливки из творожной молочной сыворотки не пастеризованные;
- сливки из творожной молочной сыворотки пастеризованные.

Массовая доля жира, % не менее – 15, кислотность, °Т не более – 22 (для сливок из подсырной молочной сыворотки) и 55 (для сливок из творожной молочной сыворотки). Массовая доля сухих веществ, % не менее – 17.

**Разработчик**

Лаборатория технологий маслоделия и сыроделия,  
конт. тел. (017) 248-38-31

**ПРОДУКТЫ КИСЛОМОЛОЧНЫЕ НИЗКОЛАКТОЗНЫЕ  
ДИЕТИЧЕСКОГО ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ  
ТУ ВУ 100098867.322-2013**

**Назначение продукта и способ получения**

Продукты предназначены для питания людей с лактазной недостаточностью, а также для питания здоровых людей.

Продукты изготавливают из нормализованного коровьего молока, подвергнутого пастеризации, обработке препаратом  $\beta$ -галактозидазы с последующей температурной обработкой и сквашенного закваской термофильных стрептококков или закваской «Биолукс» с добавлением или без добавления немолочных компонентов.

**Виды продукта**

Продукты в зависимости от используемых заквасок изготавливают:

- продукт кисломолочный «Зеленица» (сквашенный заквасками термофильных стрептококков);
- биопродукт кисломолочный «Акцент» (сквашенный заквасками «Биолукс»).

Продукты в зависимости от используемого сырья изготавливают:

- продукт кисломолочный «Зеленица»;
- продукт кисломолочный «Зеленица» с ванилином;
- продукт кисломолочный «Зеленица» сладкий с ванилином;
- биопродукт кисломолочный «Акцент»;
- биопродукт кисломолочный «Акцент» с ванилином;
- биопродукт кисломолочный «Акцент» сладкий с ванилином.

В зависимости от массовой доли жира продукты изготавливают: обезжиренный и с массовой долей жира 1,0 %; 1,5 %; 2,5 %; 3,2 %; 3,7%, 4,0 %; 5,0%.

**Разработчик**

Отдел биотехнологий, конт. тел. (017)397-38-62

**БИОПРОДУКТЫ КИСЛОМОЛОЧНЫЕ ДЕТСКОГО ДИЕТИЧЕСКОГО  
ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ ДЛЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО  
ВОЗРАСТА  
ТУ ВУ 100098867.293-2012**

**Назначение продукта и способ получения**

Продукты предназначены для диетического профилактического питания детей раннего возраста старше одного года в качестве дополнительного источника белка

Продукты изготавливают ферментацией восстановленного сухого молока для детского питания заквасками, содержащими культуры термофильного стрептококка и болгарской палочки и бифидобактерий, или заквасками «Пробилакт» с добавлением молочных белков, с добавлением или без добавления немолочных компонентов.

**Виды продукта**

Продукты в зависимости от используемого сырья изготавливают:

- кисломолочные;
- кисломолочные сладкие (с добавлением сахара);
- кисломолочные фруктовые;
- кисломолочные с пищевыми волокнами;
- кисломолочные с пищевыми волокнами сладкие (с добавлением сахара);
- кисломолочные с пищевыми волокнами фруктовые.

Продукты изготавливают с массовой долей жира 3,0 % и в зависимости от массовой доли белка изготавливают:

- «ЛисаВета» с массовой долей белка 3,6 %;
- «Маманцяня» с массовой долей белка 3,8 %;
- «Зубраня» с массовой долей белка 4,0 %.

**Разработчик**

Отдел биотехнологий, конт. тел. (017)344-38-62

## **БИОПРОДУКТЫ КИСЛОМОЛОЧНЫЕ «БИОЛЮКС»** **ТУ ВУ 100098867.186-2005**

### **Назначение продукта и способ получения**

Биопродукты кисломолочные «Биолюкс» применяются для непосредственного употребления в пищу.

Продукты изготавливают из обезжиренного или нормализованного молока, подвергнутого высокотемпературной обработке и сквашенного заквасками сухими концентрированными «Биолюкс», содержащими мезофильные лактококки или мезофильные лактококки и термофильный стрептококк с добавлением одного, двух или трех видов следующих микроорганизмов: бифидобактерий, пропионовокислых бактерий, лактобацилл *L. casei*, с добавлением или без добавления компонентов немолочного происхождения.

### **Виды продукта**

Биопродукты кисломолочные «Биолюкс» в зависимости от массовой доли жира и используемого немолочного сырья изготавливают:

- биопродукты кисломолочные с массовой долей жира 4,2 %, 3,8 %, 3,4 %, 3,2 %, 3,0 %, 2,8 %, 2,5 %, 2,0 %, 1,5 % и обезжиренные;
- биопродукты кисломолочные фруктовые с массовой долей жира 4,2 %, 3,8 %, 3,4 %, 3,2 %, 3,0 %, 2,8 %, 2,5 %, 2,0 %, 1,5 % и обезжиренные с добавлением фруктов или продуктов их переработки (плодовых и ягодных сиропов, плодовых и ягодных желе, конфитюров, повидла, варенья, джема, наполнителей плодово-ягодных, плодов и/или ягод сублимационной сушки, плодовых и/или ягодных экстрактов высшего сорта, плодов и/или ягод протертых или дробленых с сахаром);
- биопродукты кисломолочные сладкие с массовой долей жира 4,2 %, 3,8 %, 3,4 %, 3,2 %, 3,0 %, 2,8 %, 2,5 %, 2,0 %, 1,5 % и обезжиренные;
- биопродукты кисломолочные сладкие с ароматом ванилина с массовой долей жира 4,2 %, 3,8 %, 3,4 %, 3,2 %, 3,0 %, 2,8 %, 2,5 %, 2,0 %, 1,5 % и обезжиренные.

### **Разработчик**

Отдел биотехнологий, конт. тел. (017)397-38-62

**БИОПРОДУКТЫ КИСЛОМОЛОЧНЫЕ «БИФИДОБАКТ»  
ДИЕТИЧЕСКОГО ЛЕЧЕБНОГО И ДИЕТИЧЕСКОГО  
ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ  
ТУ РБ 02906526.029-98**

**Назначение продукта и способ получения**

Продукты предназначены для лечебного и профилактического питания людей различных возрастных групп. Применяются с целью нормализации микрофлоры кишечника.

Продукты изготавливают из нормализованного или обезжиренного молока, подвергнутого высокотемпературной обработке и сквашенного заквасками, приготовленными на штаммах бифидобактерий и термофильного стрептококка из Республиканской коллекции РУП «Институт мясо-молочной промышленности», обладающих необходимым комплексом медико-биологических свойств.

**Виды продукта**

Биопродукты кисломолочные «Бифидобакт» диетического лечебного и диетического профилактического питания в зависимости от массовой доли жира изготавливают с массовой долей жира 3,5 %, 3,2 %, 3,0%, 2,5 %, 2,0%, 1,5% и обезжиренный.

**Разработчик**

Отдел биотехнологий, конт. тел. (017)397-38-62

**БИОПРОДУКТЫ КИСЛОМОЛОЧНЫЕ «БИФИТАТ»  
ДИЕТИЧЕСКОГО ЛЕЧЕБНОГО И ДИЕТИЧЕСКОГО  
ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ  
ТУ РБ 02906526.047-98**

**Назначение продукта и способ получения**

Биопродукты кисломолочные «Бифитат» диетического лечебного и диетического профилактического питания применяют для питания детей раннего возраста старше одного года, детей дошкольного и школьного возраста и для питания взрослого населения.

Продукты изготавливают из обезжиренного или нормализованного молока или молока сухого для изготовления продуктов для детского питания, подвергнутых высокотемпературной обработке и сквашенных заквасками, изготовленными на специально подобранных штаммах ацидофильной палочки, термофильного стрептококка и бифидобактерий.

**Виды продукта**

В зависимости от массовой доли жира и используемого сырья биопродукты кисломолочные «Бифитат» диетического лечебного и диетического профилактического питания изготавливают:

– биопродукт кисломолочный «Бифитат» детского диетического лечебного и детского диетического профилактического питания с массовой долей жира 3,5%, 3,2%, 2,9%, 2,5%, предназначен для питания детей раннего возраста старше одного года;

– биопродукт кисломолочный «Бифитат - Ш» детского диетического лечебного и детского диетического профилактического питания с массовой долей жира 3,5%, 3,2%, 2,5%, предназначен для питания детей дошкольного и школьного возраста;

– биопродукт кисломолочный «Бифитат» диетического лечебного и диетического профилактического питания с массовой долей жира 4,0%, 3,8%, 3,6%, 3,5%, 3,2%, 2,5%, 1,5% и обезжиренный, предназначен для питания людей различных возрастных категорий.



**Разработчик**

Отдел биотехнологий, конт. тел. (017)397-38-62



**ПРОДУКТЫ КИСЛОМОЛОЧНЫЕ**  
**ТУ ВУ 100098867.101-2021**

**Назначение продукта и способ получения**

Продукты кисломолочные предназначены для реализации и непосредственного употребления в пищу.

Продукты кисломолочные изготавливают сквашиванием молока и (или) продуктов переработки молока молочнокислыми микроорганизмами, приводящими к снижению pH и коагуляции молочного белка, с использованием добавленных биологически активных компонентов (пробиотических микроорганизмов (бифидобактерий) и (или) витамина С).

**Виды продукта**

Продукты кисломолочные в зависимости от используемых заквасочных микроорганизмов и особенностей технологического процесса подразделяют на следующие виды:

- простокваша;
- ряженка;
- варенец;
- кефир;
- напиток кисломолочный.

Продукты кисломолочные в зависимости от используемых биологически активных компонентов изготавливают с обогащением:

- пробиотическими микроорганизмами (бифидобактериями);
- витамином С;
- пробиотическими микроорганизмами и витамином С.

Продукты кисломолочные в зависимости от используемого молочного сырья изготавливают из:

- цельного молока;
- нормализованного молока;
- обезжиренного молока;
- восстановленных молочных продуктов;
- их смесей.

Продукты кисломолочные в зависимости от массовой доли жира изготавливают:

- обезжиренные;
- от 0,5 % до 9,9% включ.

**Разработчик**

Сектор стандартизации и нормирования молочной отрасли,  
тел/факс. (017) 397-56-44.

**НАПИТКИ КИСЛОМОЛОЧНЫЕ, ОБОГАЩЕННЫЕ  
БИФИДОБАКТЕРИЯМИ  
ТУ ВУ 100098867.238-2010**

**Назначение продукта и способ получения**

Напитки кисломолочные, обогащенные бифидобактериями, (далее – напитки) предназначены для реализации и непосредственного употребления в пищу.

Напитки изготавливают путем сквашивания молока и (или) молочных продуктов с использованием заквасочных молочнокислых микроорганизмов с добавлением живых культур бифидобактерий (*Bifidobacterium*), с обогащением или без обогащения витамином С.

**Виды продукта**

Напитки в зависимости от использования витамина С изготавливают:

- напитки;
- напитки, обогащенные витамином С.

Напитки в зависимости от массовой доли жира изготавливают:

- обезжиренные;
- от 0,5 % до 9,5 % включ.

**Разработчик**

Сектор стандартизации и нормирования молочной отрасли,  
тел/факс. (017) 397-56-44.

**ПРОДУКТЫ КИСЛОМОЛОЧНЫЕ**

**ТТИ ВУ 100098867.434-2017**

**Типовая технологическая инструкция по изготовлению  
ПРОСТОКВАШИ И ПРОСТОКВАШИ МЕЧНИКОВСКОЙ к СТБ 2206-2017**

**ТТИ ВУ 100098867.435-2017**

**Типовая технологическая инструкция по изготовлению  
РЯЖЕНКИ И ВАРЕНЦА к СТБ 2206-2017**

**ТТИ ВУ 100098867.436-2017**

**Типовая технологическая инструкция по изготовлению  
АЦИДОФИЛИНА к СТБ 2206-2017**

**Назначение продукта и способ получения**

Продукты кисломолочные предназначены для реализации и непосредственного употребления в пищу.

Продукты кисломолочные изготавливают из молока и/или продуктов переработки молока путем сквашивания их молочнокислыми микроорганизмами, приводящими к снижению pH и коагуляции белка.

**Виды продукта**

Продукты кисломолочные в зависимости от используемых заквасочных микроорганизмов и особенностей технологического процесса подразделяют на следующие виды:

- ацидофилин;
- простокваша;
- простокваша мечниковская;
- ряженка;
- варенец.

Продукты кисломолочные в зависимости от используемого молочного сырья изготавливают из:

- цельного молока;
- обезжиренного молока;
- нормализованного молока;
- восстановленных молочных продуктов;
- их смесей.

**Разработчик**

Сектор стандартизации и нормирования молочной отрасли,  
тел./факс (017) 397-56-44

## **ПРОДУКТЫ ИЗ ПАХТЫ** **ТУ ВУ 100098867.190-2005**

### **Назначение продукта и способ получения**

Продукты из пахты предназначены для реализации и непосредственного употребления в пищу.

Продукты из пахты изготавливают из пахты с добавлением или без добавления сливок или обезжиренного молока, подвергнутые термической обработке, с последующим сквашиванием с использованием заквасочных микроорганизмов или без сквашивания, с обогащением или без обогащения пробиотическими микроорганизмами.

### **Виды продукта**

Продукты из пахты в зависимости от используемого сырья подразделяют на:

- пахту пастеризованную;
- напитки из пахты.

Напитки из пахты в зависимости от особенностей технологического процесса подразделяют на:

- напиток из пахты пастеризованный;
- напиток из пахты кисломолочный;

Напиток из пахты кисломолочный в зависимости от добавленных пищевкусковых компонентов изготавливают:

- без пищевкусковых компонентов;
- с пищевкусковыми компонентами.

Напиток из пахты кисломолочный в зависимости от добавленных пробиотических микроорганизмов может быть изготовлен с обогащением бифидобактериями.

Напитки из пахты в зависимости от массовой доли жира изготавливают:

- обезжиренные;
- с массовыми долями жира 1,0%; 1,2%; 1,5%; 2,0%; 2,5%.

### **Разработчик**

Сектор стандартизации и нормирования молочной отрасли,  
тел./факс (017) 397-56-44

**КЕФИР ДЕТСКИЙ**  
**ТТИ ВУ 100098867.164-2009**

**Типовая технологическая инструкция**  
**по изготовлению кефира детского к СТБ 1859-2016**

**Назначение продукта и способ получения**

Детский кефир предназначен для питания детей первого года жизни в качестве прикорма (начиная с восьмимесячного возраста), а также для непосредственного использования в пищу для детей в возрасте от 1 года до 3 лет.

Детский кефир – кисломолочный продукт из гомогенизированного стерилизованного коровьего молока.

**Виды продукта**

Продукт в зависимости от используемого сырья подразделяют на:

- детский кефир;
- детский обогащенный кефир.

Детский обогащенный кефир в зависимости от используемых компонентов изготавливают:

- детский кефир, обогащенный витамином С;
- детский кефир, обогащенный витаминами С, В1;
- детский кефир, обогащенный витаминами С, РР;
- детский кефир, обогащенный витаминами С, В1, РР;
- детский биокефир;
- детский биокефир, обогащенный витамином С;
- детский биокефир, обогащенный витаминами С, В1;
- детский биокефир, обогащенный витаминами С, РР;
- детский биокефир, обогащенный витаминами С, В1, РР.

Детский кефир и детский обогащенный кефир в зависимости от массовой доли жира изготавливают 2,8 %; 3,2 %; 3,5 %.

**Разработчик**

Сектор стандартизации и нормирования молочной отрасли,  
тел./факс (017) 345-56-44

## **КЕФИР ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА ТТИ ВУ 100098867.430-2016**

### **Типовая технологическая инструкция по изготовлению кефира для питания детей раннего возраста к СТБ 1859-2016**

#### **Назначение продукта и способ получения**

Кефир для питания детей раннего возраста (далее – кефир) предназначен для питания детей первого года жизни в качестве прикорма (начиная с 8 мес), а также для непосредственного использования в пищу для детей в возрасте от 1 года до 3 лет и других возрастных групп населения.

Кефир изготавливают из гомогенизированного стерилизованного или ультрапастеризованного нормализованного молока.

#### **Виды продукта**

Кефир в зависимости от используемого сырья подразделяют на:

- кефир;
- кефир обогащенный.

В зависимости от используемых биологически активных компонентов изготавливают кефир, обогащенный:

- витамином С;
- витаминами С, В<sub>1</sub>;
- витаминами С, РР;
- витаминами С, В<sub>1</sub>, РР;
- пробиотическими микроорганизмами;
- пробиотическими микроорганизмами и витамином С;
- пробиотическими микроорганизмами и витаминами С, В<sub>1</sub>;
- пробиотическими микроорганизмами и витаминами С, РР;
- пробиотическими микроорганизмами и витаминами С, В<sub>1</sub>, РР.

Кефир в зависимости от массовой доли жира изготавливают от 2,0 % до 4,0 % включ.

#### **Разработчик**

Сектор стандартизации и нормирования молочной отрасли,  
тел./факс (017) 397-56-44

**КЕФИР**  
**ТТИ ВУ 100098867.428-2017**  
**Типовая технологическая инструкция**  
**по изготовлению кефира к СТБ 970-2017**

**Назначение продукта и способ получения**

Кефир предназначен для непосредственного употребления в пищу.

Кефир изготавливают из коровьего молока с использованием закваски, приготовленной на кефирных грибах, без добавления чистых культур молочнокислых микроорганизмов и дрожжей.

**Виды продукта**

Кефир в зависимости от используемого молочного сырья изготавливают из:

- цельного молока;
- обезжиренного молока;
- нормализованного молока;
- восстановленного молока;
- их смесей.

Кефир в зависимости от массовой доли жира изготавливают:

- обезжиренный: не более 0,5 %;
- от 0,5 % до 9,9 % включ.

**Разработчик**

Сектор стандартизации и нормирования молочной отрасли,  
тел./факс (017) 397-56-44

**КЕФИРНЫЕ ПРОДУКТЫ  
ТИ ВУ 100098867.540-2019**

**Технологическая инструкция по изготовлению  
кефирных продуктов к ГОСТ 34517-2019**

**Назначение продукта и способ получения**

Кефирные продукты предназначены для непосредственного употребления в пищу.

Кефирные продукты изготавливают из молока с добавлением или без добавления молочных продуктов, побочных продуктов переработки молока, с обогащением или без обогащения биологически активными компонентами.

**Виды продукта**

Кефирные продукты в зависимости от используемого молочного сырья изготавливают из:

- цельного молока;
- обезжиренного молока;
- нормализованного молока;
- восстановленного молока;
- их смесей.

Кефирные продукты в зависимости от используемого сырья, в том числе добавленных биологически активных компонентов, подразделяют на:

- продукты;
- продукты обогащенные.

Кефирные продукты в зависимости от массовой доли жира изготавливают:

- обезжиренные;
- от 0,5 % до 9,9 % включительно.

**Разработчик**

Сектор стандартизации и нормирования молочной отрасли,  
тел./факс (017) 397-56-44



## ЙОГУРТЫ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ ТУ ВУ 100098867.232-2009

### **Назначение продукта и способ получения**

Йогурты для детского питания предназначены реализации и непосредственного употребления в пищу детям от одного года до трех лет.

Йогурты для детского питания получают из нормализованной по жиру и белку молочной смеси с добавлением или без добавления сахара путем сквашивания ее протосимбиотической смесью чистых культур термофильных стрептококков и молочнокислой болгарской палочки.

### **Виды продукта**

Йогурты для детского питания изготавливают следующих видов:

- йогурт для детского питания;
- биойогурт для детского питания;
- йогурт для детского питания с плодовоовощными наполнителями;
- биойогурт для детского питания с плодовоовощными наполнителями;
- йогурт для детского питания сладкий;
- биойогурт для детского питания сладкий;
- биойогурт для детского питания сладкий с ванилином;
- биойогурт для детского питания сладкий с ванилином;
- йогурт для детского питания сладкий с плодовоовощными наполнителями;
- биойогурт для детского питания сладкий с плодовоовощными наполнителями;

Йогурты для детского питания изготавливают массовой долей жира 2,0%, 2,1%, 2,2%, 2,3%, 2,4%, 2,5%, 2,6%, 2,7%, 2,8%, 2,9%, 3,0%, 3,1%, 3,2%, 3,3%, 3,4%, 3,5%, 3,6%, 3,7%, 3,8%, 3,9%, 4,0%.

### **Разработчик**

Отдел биотехнологий, конт. тел. (017) 397-38-62

**ЙОГУРТЫ**  
**ТТИ ВУ 100098867.440-2017**  
**Типовая технологическая инструкция по изготовлению**  
**йогуртов к СТБ 1552-2017**

**Назначение продукта и способ получения**

Йогурты предназначены для реализации и непосредственного употребления в пищу.

Йогурты изготавливают из коровьего молока и молочных продуктов с использованием заквасочных микроорганизмов (термофильных молочнокислых стрептококков и болгарской молочнокислой палочки), с добавлением или без добавления пищевкусовых компонентов, с обогащением или без обогащения пробиотическими микроорганизмами (бифидобактериями, ацидофильной молочнокислой палочкой).

**Виды продукта**

Йогурты в зависимости от используемого сырья, в том числе добавленных биологически активных компонентов, подразделяют на:

- йогурты;
- йогурты обогащенные.

Йогурты в зависимости от добавленных пищевкусовых компонентов изготавливают:

- без пищевкусовых компонентов;
- с пищевкусовыми компонентами.

Йогурты в зависимости от массовой доли жира изготавливают:

- обезжиренные;
- от 0,5 % до 10,0 %.

**Разработчик**

Сектор стандартизации и нормирования молочной отрасли,  
тел./факс (017) 397-56-44

**СМЕТАНА**  
**ТТИ ВУ 100098867.433-2016**  
**Типовая технологическая инструкция по**  
**изготовлению сметаны к СТБ 1888-2016**

**Назначение продукта и способ получения**

Сметана предназначена для непосредственного употребления в пищу, а также для общественного питания и промышленной переработки на пищевые цели.

Сметану изготавливают путем сквашивания сливок с добавлением или без добавления молочных продуктов с использованием заквасочных микроорганизмов (лактококков или смеси лактококков и термофильных молочно-кислых стрептококков) с обогащением или без обогащения пробиотическими микроорганизмами (бифидобактериями).

**Виды продукта**

Сметану в зависимости от используемого молочного сырья изготавливают из:

- нормализованных сливок;
- восстановленных сливок;
- их смесей.

Сметана в зависимости от добавленных пробиотических микроорганизмов может быть изготовлена с обогащением бифидобактериями.

Сметану изготавливают с массовыми долями жира: от 10 % до 40 % включ.

**Разработчик**

Сектор стандартизации и нормирования молочной отрасли,  
тел./факс (017) 397-56-44

**ТВОРОГ «СТОЛОВЫЙ»**  
**ТУ ВУ 100098867.245-2010**

**Назначение продукта и способ получения**

Творог «Столовый» предназначен для реализации, непосредственного употребления в пищу или промышленной переработки.

Творог «Столовый» изготавливают из пастеризованной смеси обезжиренного молока и пахты.

**Разработчик**

Сектор стандартизации и нормирования молочной отрасли,  
тел./факс (017) 397-56-44

**ТВОРОГ ЗЕРНЕННЫЙ**  
**ТУ ВУ 100098867.192- 2006**

**Назначение продукта и способ получения**

Творог зерненный предназначен для реализации, непосредственного употребления в пищу, а также для кондитерских и кулинарных изделий и промышленной переработки на пищевые цели.

Творог зерненный изготавливают из творожного зерна, с добавлением или без добавления сливок, поваренной соли и (или) других немолочных компонентов, вводимых не в целях замены составных частей молока.

**Виды продукта**

Творог зерненный подразделяют на:

- творог зерненный;
- творог зерненный «Вясковы».

Творог зерненный в зависимости от используемого сырья подразделяют на:

- творог зерненный;
- творог зерненный со сливками.

Творог в зависимости от использования немолочных компонентов подразделяют на:

- без пищевкусковых компонентов;
- с пищевкусковыми компонентами, в том числе соленый.

Творог зерненный в зависимости от состава и массовой доли жира изготавливают:

- творог – обезжиренный, с массовой долей жира 2%, 3%, 4%, 5%, 6%, 7%, 8%.
- творог «Вясковы» – обезжиренный, с массовой долей жира 4%, 6%, 8%, 10%.

Творог зерненный в зависимости от термического состояния изготавливают:

- охлажденным;
- замороженным – творог зерненный обезжиренный.

**Разработчик**

Сектор стандартизации и нормирования молочной отрасли,  
тел./факс (017) 397-56-44

**ПУДИНГ ТВОРОЖНЫЙ «ЛАСУНАК»**  
**ТУ ВУ 100098867.209-2007**

**Назначение продукта и способ получения**

Пудинг творожный «Ласунак» предназначен для реализации и непосредственного употребления в пищу.

Пудинг творожный «Ласунак» изготавливают из творога, молочной сыворотки с добавлением желатина или агара, пищевкусовых компонентов, с добавлением или без добавления молочных продуктов и пищевых добавок.

**Виды продукта**

Пудинг творожный «Ласунак» изготавливают с пищевкусовыми компонентами.

Пудинг творожный «Ласунак» изготавливают с массовыми долями жира: 6%, 7%, 8%, 9%.

**Разработчик**

Сектор стандартизации и нормирования  
молочной отрасли,  
тел./факс (017) 397-56-44



**ПРОДУКТЫ ИЗ ТВОРОГА**  
**ТУ ВУ 100098867.230-2009**

**Назначение продукта и способ получения**

Продукты из творога предназначены для реализации и непосредственного употребления в пищу.

Продукты из творога изготавливают из творога, изготавливаемые из творога с добавлением или без добавления молочных продуктов, сахаров или соли, с добавлением или без добавления немолочных компонентов (включая ароматизаторы), вводимых не в целях замены составных частей молока.

**Виды продукта**

Продукты из творога в зависимости от используемого сырья и способа изготовления подразделяют на:

- массу творожную;
- сырок творожный;
- сырок творожный глазированный;
- пасту творожную;
- крем творожный;
- торт творожный.

**Разработчик**

Сектор стандартизации и нормирования молочной отрасли,  
тел./факс (017) 397-56-44

**ПРОДУКТЫ МОЛОЧНЫЕ ПАСТООБРАЗНЫЕ  
ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ  
ТУ ВУ 100377914.584-2010**

**Группа продуктов:** молочные пастообразные продукты

**Назначение продукта и способ получения**

Продукты молочные пастообразные для детского питания, предназначенные для реализации, для питания детей от шести месяцев до трех лет и для питания детей дошкольного и школьного возраста.

Продукты молочные пастообразные для детского питания изготавливают массовой долей жира от 3,0 до 10,0%.

**Виды продукта**

В зависимости от используемого сырья, термической обработки и назначения продукты молочные пастообразные для детского питания изготавливают следующих видов:

1. творог для детского питания:

- творог для питания детей от шести месяцев до трех лет;
- творог для питания детей дошкольного и школьного возраста;
- био-творог для питания детей от шести месяцев до трех лет;
- био-творог для питания детей дошкольного и школьного возраста;

2. пасты творожные для детского питания:

- паста творожная для питания детей от года до трех лет;
- паста творожная термизированная для питания детей от года до трех лет;
- паста творожная с ванилином для питания детей от года до трех лет;
- паста творожная термизированная с ванилином для питания детей от года до трех лет;
- паста творожная с фруктовыми и (или) овощными компонентами для питания детей от года до трех лет;
- паста творожная термизированная с фруктовыми и (или) овощными компонентами для питания детей от года до трех лет.

**Разработчик**

Лаборатория технологий цельномолочных продуктов и концентратов,  
конт. тел. (017) 373-38-42



**ТВОРОГ**  
**ТТИ ВУ 100098867.468-2017**  
**Типовая технологическая инструкция**  
**по изготовлению творога к СТБ 315-2017**

**Назначение продукта и способ получения**

Творога предназначен для непосредственного употребления в пищу и промышленной переработки на пищевые цели.

Творог изготавливают из молока с добавлением или без добавления составных частей молока, с использованием заквасочных микроорганизмов (лактококков или смеси лактококков и термофильных молочнокислых стрептококков), с обогащением или без обогащения пробиотическими микроорганизмами (бифидобактериями (*Bifidobacterium*)), с применением методов кислотной или кислотно-сычужной коагуляции молочного белка с последующим удалением сыворотки путем самопрессования, и (или) прессования.

**Виды продукта**

Творог в зависимости от используемого молочного сырья изготавливают из:

- цельного молока;
- нормализованного молока;
- обезжиренного молока;
- восстановленного молока;
- их смесей.

Творог в зависимости от добавленных пробиотических микроорганизмов может быть изготовлен с обогащением бифидобактериями.

Творог в зависимости от термического состояния изготавливают:

- охлажденным;
- замороженным (кроме творога, обогащенного бифидобактериями).

**Разработчик**

Сектор стандартизации и нормирования молочной отрасли,  
тел./факс(017) 397-56-44

**МАССЫ И СЫРКИ ТВОРОЖНЫЕ**  
**ТТИ ВУ 100098867.457-2016**

**Типовая технологическая инструкция по изготовлению**  
**масс и сырков творожных по СТБ 2283-2016**

**Назначение продукта и способ получения**

Массы и сырки творожные предназначены для реализации и непосредственного употребления в пищу.

Массы и сырки творожные изготавливают из творога с добавлением или без добавления сахаров или подсластителей и (или) соли, с добавлением или без добавления молочных продуктов и (или) пищевкусковых компонентов (ароматизаторов и (или) немолочных компонентов, за исключением немолочных жиров и белков, вводимых в целях замены составных частей молока).

**Виды продукта**

Массы и сырки в зависимости от используемого сырья изготавливают:

- сладкие, в том числе с пищевкусковыми компонентами;
- соленые, в том числе с пищевкусковыми компонентами.

Массы и сырки сладкие могут быть изготовлены с:

- пониженным содержанием сахара;
- подсластителем (ями).

Массы и сырки в зависимости от массовой доли жира подразделяют на:

- обезжиренные;
- от 0,5 % до 23,0 % включ.

**Разработчик**

Сектор стандартизации и нормирования молочной отрасли,  
тел./факс (017) 397-56-44

**МОРОЖЕНОЕ**  
**ТТИ ВУ 100098867.466-2017**

**Типовая технологическая инструкция по изготовлению мороженого к  
СТБ 1467-2017**

**Виды продукта**

Мороженое в зависимости от состава применяемого сырья и массовой доли молочного жира подразделяют на следующие виды:

- пломбир;
- сливочное;
- молочное;
- кисломолочное;
- с заменителем молочного жира.

Мороженое в зависимости от применения пищевкусовых компонентов подразделяют на:

- без пищевкусовых компонентов;
- с пищевкусовыми компонентами.

Мороженое в зависимости от способа изготовления подразделяют на:

- однослойное;
- многослойное;
- в пищевом покрытии (с частичным пищевым покрытием), в том числе эскимо;
- в вафельных изделиях (в печенье, бисквитах);
- декорированное.

Мороженое в зависимости от его температуры и консистенции подразделяют на:

- мягкое;
- закаленное.

Мороженое кисломолочное в зависимости от используемого сырья (кисломолочных продуктов) изготавливают:

- ацидофильное;
- кефирное;
- простоквашное;
- йогуртное;
- творожное.

Мороженое может быть изготовлено с:

- пониженным содержанием сахара;
- подсластителем (ями).

**Разработчик**

Сектор стандартизации и нормирования молочной отрасли,  
тел./факс (017) 397-56-44

## **МОЛОКО ОБЕЗЖИРЕННОЕ-СЫРЬЕ**

**ТТИ ВУ 100098867.460-2016**

**Типовая технологическая инструкция по изготовлению  
молока обезжиренного пастеризованного к СТБ 2263-2016**

### **Назначение продукта и способ получения**

Пастеризованное обезжиренное молоко изготавливается из коровьего молока и предназначено для промышленной переработки.

### **Разработчик**

Сектор стандартизации и нормирования молочной отрасли,  
тел./факс (017) 397-56-44

## **ПАСТЫ ТВОРОЖНЫЕ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ ДОШКОЛЬНОГО и ШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА**

**ТТИ ВУ 100098867.390-2017**

**Типовая технологическая инструкция по изготовлению паст творожных  
для питания детей дошкольного и школьного возраста к СТБ 2494-2017**

### **Назначение продукта и способ получения**

Пасты творожные для питания детей дошкольного и школьного возраста (далее – пасты творожные) предназначены для реализации и непосредственного употребления в пищу детей дошкольного и школьного возраста и других возрастных групп населения.

Пасты творожные изготавливают из творога с добавлением сахаров, с добавлением или без добавления молочных продуктов и (или) пищевкусовых компонентов.

### **Виды продукта**

Пасты творожные в зависимости от добавленных пищевкусовых компонентов, в том числе сахара, изготавливают:

- сладкие;
- сладкие с пищевкусовыми компонентами.

Пасты творожные в зависимости от массовой доли жира изготавливают от 3,5 % до 10,0 %.

Пасты творожные, подвергнутые термической обработке, изготавливают термизированными.

### **Разработчик**

Сектор стандартизации и нормирования молочной отрасли,  
тел./факс (017) 397-56-44

**ТВОРОГ ЗЕРНЕННЫЙ**  
**ТТИ ВУ 100098867.501-2017**

**Типовая технологическая инструкция по изготовлению  
творога зерненого к СТБ 2508-2017**

**Назначение продукта и способ получения**

Творог зерненный предназначен для реализации и непосредственного употребления в пищу.

Творог зерненный изготавливают из творожного зерна, с добавлением или без добавления сливок, поваренной соли и (или) других немолочных компонентов, вводимых не в целях замены составных частей молока.

**Виды продукта**

Творог зерненный в зависимости от используемого сырья подразделяют на:

- творог зерненный;
- творог зерненный со сливками.

Творог зерненный 1 в зависимости от использования немолочных компонентов подразделяют на:

- без пищевкусовых компонентов;
- с пищевкусовыми компонентами, в том числе соленый.

Творог зерненный в зависимости от добавленных пребиотиков изготавливают обогащенным.

Творог зерненный в зависимости от состава и массовой доли жира изготавливают:

- обезжиренным;
- 0,5 %, от 1,0 % до 18,0 % включ.

**Разработчик**

Сектор стандартизации и нормирования молочной отрасли,  
тел./факс (017) 397-56-44

**СЫРКИ ТВОРОЖНЫЕ ГЛАЗИРОВАННЫЕ**  
**ТТИ ВУ 100098867.502-2017**

**Типовая технологическая инструкция по изготовлению**  
**сырков творожных глазированных к СТБ 2509-2017**

**Назначение продукта и способ получения**

Сырки творожные глазированные предназначены для реализации и непосредственного употребления в пищу.

Сырки творожные глазированные изготавливают из творожной массы, которая формована и покрыта глазурью из пищевых продуктов.

**Виды продукта**

Сырки творожные глазированные в зависимости от массовой доли жира изготавливают от 1,0 % до 30,0 % включ.

Сырки творожные глазированные в зависимости от способа внесения пищевкусового компонента изготавливают с:

- пищевкусовым компонентом, в том числе с ароматизатором, в смеси с творожной массой;
- пищевкусовым компонентом, вводимым в творожную массу в виде начинки.

Сырки творожные глазированные могут быть изготовлены на поверхности мучных кондитерских изделий (печенье, бисквите и др.).

Сырки творожные глазированные в зависимости от вида используемой глазури изготавливают покрытыми:

- шоколадной глазурью;
- кондитерской глазурью;
- жировой глазурью;
- глазурью с обсыпкой (вафельной крошкой, кокосовой стружкой, кунжутом, орехом и др.).

Сырки творожные глазированные в зависимости от термического состояния изготавливают:

- охлажденными;
- замороженными.

**Разработчик**

Сектор стандартизации и нормирования молочной отрасли,  
тел./факс (017) 397-56-44

**ВАФЛИ ДЛЯ МОРОЖЕНОГО**  
**ТУ ВУ 100098867.197-2006**

**Назначение продукта и способ получения**

Вафли для мороженого предназначены для реализации и непосредственного использования в производстве мороженого.

**Виды продукта**

Вафли для мороженого изготавливают следующих видов:

- листовые;
- стаканчики вафельные;
- конусы, факелы и корзиночки вафельные;
- рожки и трубочки вафельные сахарные;
- крошка вафельная;
- крошка вафельная сахарная.

**Разработчик**

Сектор стандартизации и нормирования молочной отрасли,  
тел./факс (017) 397-56-44

**МОРОЖЕНОЕ ПЛОМБИР С ПОДСЛАСТИТЕЛЯМИ**  
**ТУ ВУ 100098867.481-2018**

**Назначение продукта и способ получения**

Мороженое пломбир с подсластителями предназначено для реализации и непосредственного употребления в пищу.

**Виды продукта**

Мороженое пломбир с подсластителями в зависимости от применения пищевкусовых компонентов подразделяют на:

- без пищевкусовых компонентов;
- с пищевкусовыми компонентами.

Мороженое пломбир с подсластителями в зависимости от способа изготовления подразделяют на:

- однослойное;
- многослойное;
- в пищевом покрытии (с частичным пищевым покрытием), в том числе эскимо;
- в вафельных изделиях;
- декорированное.

Мороженое пломбир с подсластителями в зависимости от его температуры и консистенции подразделяют на:

- мягкое;
- закаленное.

**Разработчик**

Сектор стандартизации и нормирования молочной отрасли,  
тел/факс. (017) 397-56-44.



**МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ ТОПЛЕНОЕ**  
**ТУ ВУ 100098867.500-2019**

**Назначение продукта и способ получения**

Молоко питьевое топленое предназначено для реализации и непосредственного употребления в пищу.

**Виды продукта**

Молоко питьевое топленое в зависимости от использования молочного сырья подразделяют:

- из цельного молока;
- из нормализованного молока;
- из обезжиренного молока.

Молоко питьевое топленое в зависимости от массовой доли жира подразделяют на:

- обезжиренное;
- от 0,5 % до 9,9 % включ.

**Разработчик**

Сектор стандартизации и нормирования молочной отрасли,  
тел/факс. (017) 397-56-44.

**МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ «А2»**  
**ТУ ВУ 100098867.550-2020**

**Назначение продукта и способ получения**

Молоко питьевое «А2» (далее – питьевое молоко) предназначено для реализации и непосредственного употребления в пищу.

Питьевое молоко изготавливают из молока, полученного от специально отобранных коров с подтвержденным CSN – генотипом А2А2 и с отсутствием в нем содержания  $\beta$ -казеина типа А1.

**Виды продукта**

Питьевое молоко в зависимости от использования молочного сырья подразделяют:

- из цельного молока;
- из нормализованного молока;
- из обезжиренного молока.

Питьевое молоко в зависимости от режима термической обработки подразделяют на:

- пастеризованное;
- ультрапастеризованное;
- стерилизованное.

Питьевое молоко ультрапастеризованное в зависимости от режима розлива подразделяют на:

- без асептического розлива;
- с асептическим розливом.

Питьевое молоко в зависимости от массовой доли жира подразделяют на:

- обезжиренное;
- от 0,5 % до 9,9 % включ.

**Разработчик**

Сектор стандартизации и нормирования молочной отрасли,  
тел/факс. (017) 397-56-44.

**СЛИВКИ ПИТЬЕВЫЕ «А2»  
ТУ ВУ 100098867.555-2021**

**Назначение продукта и способ получения**

Сливки питьевые «А2» (далее – питьевые сливки) предназначены для реализации и непосредственного употребления в пищу, а также для общественного питания и промышленной переработки на пищевые цели.

Питьевые сливки изготавливают из молока, полученного от специально отобранных коров с подтвержденным CSN – генотипом А2А2 и с отсутствием в нем содержания β-казеина типа А1, подвергнутые термообработке.

**Виды продукта**

Питьевые сливки в зависимости от используемого молочного сырья изготавливают из нормализованных сливок.

Питьевые сливки в зависимости от режима термической обработки подразделяют на:

- пастеризованные;
- ультрапастеризованные;
- стерилизованные.

Питьевые сливки ультрапастеризованные в зависимости от условий розлива подразделяют на:

- без асептического розлива;
- с асептическим розливом.

Питьевые сливки изготавливают с массовой долей жира от 10,0 % до 34,0 % включ.

**Разработчик**

Сектор стандартизации и нормирования молочной отрасли,  
тел/факс. (017) 397-56-44.

**КЕФИР «А2»**  
**ТУ ВУ 100098867.560-2021**

**Назначение продукта и способ получения**

Кефир «А2» предназначен для реализации и непосредственного употребления в пищу.

Кефир «А2» изготавливают из молока, полученного от специально отобранных коров с подтвержденным CSN–генотипом А2А2 и с отсутствием в нем содержания  $\beta$ -казеина типа А1.

**Виды продукта**

Кефир «А2» в зависимости от используемого молочного сырья изготавливают из:

- цельного молока;
- обезжиренного молока;
- нормализованного молока.

Кефир «А2» в зависимости от добавленных пробиотических микроорганизмов подразделяют на:

- кефир;
- кефир, обогащенный бифидобактериями.

**Разработчик**

Сектор стандартизации и нормирования молочной отрасли,  
тел/факс. (017) 397-56-44.

**ЙОГУРТЫ «А2»**  
**ТУ ВУ 100098867.574–2021**

**Назначение продукта и способ получения**

Йогурты «А2» предназначены для реализации и непосредственного употребления в пищу.

Йогурты «А2» изготавливают из молока, полученного от специально отобранных коров с подтвержденным CSN – генотипом А2А2 и с отсутствием в нем содержания  $\beta$ -казеина типа А1.

**Виды продукта**

Йогурты «А2» в зависимости от добавленных пищевкусовых компонентов изготавливают:

- без пищевкусовых компонентов;
- с пищевкусовыми компонентами, в том числе с сахаром и (или) ароматизаторами.

Йогурты «А2» в зависимости от добавленных пробиотических микроорганизмов, подразделяют на:

- йогурт;
- йогурт, обогащенный бифидобактериями.

Йогурты «А2» в зависимости от массовой доли жира изготавливают:

- обезжиренный;
- с массовой долей от 0,5 % до 10,0 %.

**Разработчик**

Сектор стандартизации и нормирования молочной отрасли,  
тел/факс. (017) 397-56-44.

**СМЕТАНА «А2»**  
**ТУ ВУ 100098867.575–2021**

**Назначение продукта и способ получения**

Сметана «А2» предназначена для реализации и непосредственного употребления в пищу, а также для общественного питания и промышленной переработки на пищевые цели.

Сметану «А2» изготавливают сквашиванием сливок с добавлением или без добавления молочных продуктов, полученных из молока от специально отобранных коров с подтвержденным CSN – генотипом А2А2 и с отсутствием в нем содержания  $\beta$ -казеина типа А1, с использованием заквасочных микроорганизмов (лактококков или смеси лактококков и термофильных молочнокислых стрептококков).

**Виды продукта**

Сметану «А2» в зависимости от используемого сырья и добавленных пробиотических микроорганизмов (живых культур бифидобактерий), подразделяют на:

- сметану;
- сметану обогащенную.

**Разработчик**

Сектор стандартизации и нормирования молочной отрасли,  
тел/факс. (017) 397-56-44.

**ТВОРОГ «А2»**  
**ТУ ВУ 100098867.597–2022**

**Назначение продукта и способ получения**

Творог «А2» предназначен для реализации и непосредственного употребления в пищу, а также для кондитерских и кулинарных изделий и промышленной переработки на пищевые цели.

Творог «А2» изготавливают сквашиванием молока, полученного от специально отобранных коров с подтвержденным CSN – генотипом А2А2 и с отсутствием в нем содержания  $\beta$ -казеина типа А1, молочнокислыми микроорганизмами, в том числе обогащенный пробиотическими микроорганизмами (бифидобактериями).

**Виды продукта**

Творог «А2» в зависимости от используемого молочного сырья изготавливают из:

- цельного молока;
- нормализованного молока;
- обезжиренного молока.

Творог «А2» в зависимости от добавленных пробиотических микроорганизмов подразделяют на:

- творог;
- творог, обогащенный бифидобактериями.

Творог «А2» в зависимости от термического состояния изготавливают:

- охлажденным;
- замороженным (кроме творога, обогащенного бифидобактериями).

**Разработчик**

Сектор стандартизации и нормирования молочной отрасли,  
тел/факс. (017) 397-56-44.

## КОКТЕЙЛИ КИСЛОМОЛОЧНЫЕ ТУ ВУ 100098867.580-2021

### **Назначение продукта и способ получения**

Коктейли кисломолочные предназначены для реализации и непосредственного употребления в пищу.

Коктейли кисломолочные изготавливают из молока с добавлением пищевкусных компонентов (в том числе сахара и (или) ароматизаторов), с добавлением или без добавления молочных продуктов, побочных продуктов переработки молока, путем сквашивания молочнокислыми микроорганизмами, с обогащением или без обогащения пробиотическими микроорганизмами (бифидобактериями).

### **Виды продукта**

Коктейли кисломолочные изготавливают с пищевкусными компонентами, в том числе с сахаром и (или) ароматизаторами.

Конкретные наименования коктейлей в зависимости от применяемого пищевкусного компонента указаны в рецептурах, утвержденных в установленном порядке.

Коктейли кисломолочные в зависимости от используемого сырья, в том числе добавленных пробиотических микроорганизмов (живых культур бифидобактерий (*Bifidobacterium*)) подразделяют на:

- коктейль;
- коктейль, обогащенный бифидобактериями.

Коктейли кисломолочные в зависимости от массовой доли жира изготавливают:

- обезжиренные;
- от 0,5 % до 9,5 % включ.

### **Разработчик**

Сектор стандартизации и нормирования молочной отрасли,  
тел/факс. (017) 397-56-44.



**ПОЛУФАБРИКАТ ТВОРОЖНО-БЕЛКОВЫЙ**  
**ТУ ВУ 100098867.535-2020**

**Назначение продукта и способ получения**

Полуфабрикат творожно-белковый предназначен для промышленной переработки на пищевые цели, в том числе для производства плавленых сыров и других плавленых продуктов.

Полуфабрикат творожно-белковый изготавливают из творожной крошки и белковой пыли, получаемых при производстве творога (в т.ч. зерненого творога), и (или) творога с отклонениями от установленных норм.

**Разработчик**

Сектор стандартизации и нормирования молочной отрасли,  
тел/факс. (017) 397-56-44.

**ПОЛУФАБРИКАТ МОЛОЧНО-БЕЛКОВЫЙ  
ДЛЯ КОРМЛЕНИЯ ЖИВОТНЫХ  
ТУ ВУ 100098867.510-2019**

**Назначение продукта и способ получения**

Полуфабрикат молочно-белковый для кормления животных предназначен для реализации с целью кормления животных, пушных зверей, птицы, рыбы, а также для использования на кормовые цели в личных (индивидуальных) и фермерских хозяйствах.

Полуфабрикат творожно-белковый изготавливают из сырного и (или) творожного зерна, сырных обрезков, сырной и (или) творожной белковой пыли, получаемых при производстве сыров и творога (в т.ч. в процессе фасования), и (или) творога с отклонениями от установленных норм, с дальнейшим измельчением их в молочно-белковую массу.

**Разработчик**

Сектор стандартизации и нормирования молочной отрасли,  
тел/факс. (017) 397-56-44.